

KONAN UNIVERSITY

酒の中国文化

著者	胡 金定
雑誌名	言語と文化
巻	2
ページ	61-72
発行年	1998-03-15
URL	http://doi.org/10.14990/00000308

酒の中国文化

胡 金 定

はじめに

「酒」というものは人生の上において大きな役割を演じているのである。酒は社会集団の統合に役に立つものであるが、また、場合によっては破壊を促進する要因ともなるものである。酒に対する人々の要求が大きいだけに各民族には特有の酒があり、その製造法にもそれぞれ特色がある。中国には「南茶北酒（南方はお茶を飲み、北方はお酒を飲む）」という言葉がある。これは、お茶とお酒の原産地を指すが、中国文化の角度から見て、お茶とお酒は中国の飲食文化の二つの大きな流れだと言っても過言ではない。人間生活の五大要素「飲、食、起、居、行（つまり衣食住のこと）」の中に於いて、「飲」はトップに挙げられている。ここからも、窺うことができるように、お茶とお酒は人間生活の中に重要な位置を占めている。また、お茶とお酒とは各民族の文化の重要な一部だと考えられる。本論は中国の酒を巡る文化について論じていきたいと思う。この世に酒がなかったら、恐らく世界の歴史は今と大きく異なっていたことだろう。確かに酒は人類が作った絶妙至高の文化であり、人はこれに限りない憧れと誇りをもって育て上げて来たものである。

一、中国酒の今昔

中国における酒の歴史はかなり古い。酒の起源は、『戦国策』によると、紀元前2200年（約四千年前の夏の時代）禹王の時代に儀狄（中国の酒の神と崇められる人）が穀類の酒を造り、王に献上したのが始まりとされている。しかし、禹王はこの酒のうまさと酔い心地に驚き、後世のものは必ずこの美味のために家庭もしくは国家を滅ぼすに違いないと案じ、酒をこの世間から覆い隠し、直ちに儀狄を追放してしまった。もう一説によると、周の時代（紀元前1000年）に杜康という人が、今日我々が飲んでいるような酒を造ったとされている。さらには神農（三皇の一人で医学、農業などの神様）の時代、もうすでに酒が作られていたという伝説さえもある。しかし、世間では“杜康造酒”という説が最も有力で広く伝えられている。また、“杜康”は酒の代名詞として今日も使われており、日本でも酒造りの職人を“杜氏”と呼んでいる。

中国の酒を二つに分ければ、「黄酒」と「白酒」になる。言い換えれば、蒸留酒と醸造酒である。白酒は蒸留酒で元の時代（紀元1279～1368年）に南より伝来し、「阿剌吉酒（または阿里乞）」の名で製法を残している。恐らく、元の時代の蒙古人の嗜好にも合致したことから、

白酒は北方で優勢となっているのであろう。色は文字通りの白，ホワイト・リカーである。白酒（男性酒）は「白干兒」，「焼酒」，「火酒」とも言い，日本の焼酎と同じく，アルコール度数が高い。代表的なものは，「茅台酒」貴州省仁懷県茅台鎮産，アルコールは55度で，原料としては高粱，小麦である。「高粱酒」はレギュラーな白酒で，アルコールは60度である。「汾酒」は山西省汾県杏花村産で，アルコールは65度である。

白酒に対して，数千年の歴史と伝統を誇る中国固有の酒は黄酒としてよいであろう。酒を詠んだ著名な詩人陶淵明，李白，白樂天，杜甫などが賞味した酒はおそらく黄酒である。黄酒は（女性酒）色が黄色もしくは赤みを帯びた黄色であること。これが「黄酒」を呼ばれるゆえんでもある。「黄酒」は「老酒」とも言う。「老酒」は「黄酒」の俗称，醸造した酒を何年も貯蔵するのでこの呼び方をするようになった。代表的なのは，「紹興酒」浙江省紹興市産で，もち米を原料に使用している。アルコールは20度未満である。

その他に，薬酒や果実酒などがある。薬酒は漢方薬などを入れている。中国人は古くから不老長寿を信じ，薬酒を開発したのである。薬酒を飲んで，補精強陽（強壮剤として飲む習慣が存在している）などを目指す。また，様々な果物から造った果実酒なども豊富である。代表的なものは「五加皮酒」で，高粱酒を原料に，当帰，熟地，黄芪，砂仁，何首烏，五加皮などの貴重な薬草を加えた酒である。アルコール分は39～41度で，強壮，健胃，造血および神経痛に対する薬効もある。

ビールは近年多くでまわるようになった。代表的なものは「青島啤酒（青島ビール）」である。

最近の情報によると，中国では飲酒者の64%が白酒を飲んで食事をし，黄酒の19%，ビールとその他の酒の17%を大きく引き離している。また，白酒と黄酒との比率は約七対三で，白酒が圧倒的に多い。

さて，1953年北京で第一回“全国評酒会議”（全国酒類品評会）が開かれ，国家級銘酒が選ばれた。俗に“八大銘酒”と言われている。その“八大銘酒”は次の通りである。

1. 貴州茅台。貴州省仁懷県茅台鎮茅台酒造会社によって作られたものである。アルコールは53～55度。上質の高粱を原料にしている。
2. 瀘州老窖特曲。四川省瀘州老窖酒造会社の製品である。アルコールは55～60度である。原料は高粱である。この酒は，1915年パナマで万国博覧会で金賞を獲得してから，国際的な賞を四回獲得した。また，1990年パリで行われた第14回国際食品博覧会でも金賞を獲得した。
3. 陝西西鳳酒。陝西省西鳳酒酒造会社による商品である。この酒は古く唐の時代から酒林の珍品として広く好まれていた。清の宣統元年（1909年）に南洋のコンテストで二等賞を獲得したことがある。アルコールは65度である。
4. 山西汾酒。有名な山西省汾陽杏花村の汾酒酒造会社の商品である。原料は高粱で，アルコールは60度である。山西汾酒は，1915年パナマで万国博覧会で一等金賞を獲得した銘酒でもある。記録によると，汾酒は1500年の歴史があるようである。

5. 煙台玫瑰香紅葡萄酒。山東省煙台張裕葡萄釀酒公司の製品で、中国で作られたワインのことである。「玫瑰（マイカイ）」はバラの仲間、ハマナスの近縁種である。このワインはマイカイの花を浸し、2～3年貯蔵したものである。原料は葡萄である。
6. 煙台味美思。山東省煙台葡萄酒公司の商品である。原料は葡萄、龍眼（りゅうがん）である。製法は原汁を発酵させてから、二年貯蔵したあと、さらに、漢方薬の藏紅花（チベット産のサフラン）、ジャクズク、丁香、肉桂、龍胆草等十数種類の薬草を浸して、絞ったワインである。
7. 煙台金獎白蘭地。山東省煙台張裕葡萄釀酒公司の製品で、中国国内外で金獎を獲得したため、「金獎」と名付けられた。葡萄を発酵させてから、蒸留したブランデーを加えて、ブレンドしたもので、アルコールは40度である。この酒は、1915年のパナマで万国博覧会で最優質金賞を獲得した銘酒である。
8. 紹興加飯酒。紹興酒造会社で作られた黄酒である。原料はもち米で、アルコールは18度前後である。「加飯」とは、いろいろな原料を加えた意味である。

第二回“全国評酒会議”は、1963年に北京で開かれ、18種類の「国家銘酒」が選ばれ、27種類の「国家優質酒」が選ばれた。

18種類の「国家銘酒」は、次のとおりである。

貴州茅台酒，四川五糧液，安徽古井貢酒，瀘州老窖特曲，四川全興大曲，貴州董酒，陝西西鳳酒，山西汾酒，山西竹叶青酒，青島白葡萄酒，煙台味美思，煙台玫瑰香紅葡萄酒，北京中国紅葡萄酒，北京特製白蘭地，煙台金獎白蘭地，紹興加飯酒，福建沈缸酒，青島ビール。

27種類の「国家優質酒」は、次の通りである。

江蘇双溝大曲，ハルビン龍濱酒，湖南德山大曲，広西湘山酒，桂林三花酒，遼寧凌川白酒，ハルビン老白干，合肥白酒，滄州白酒，福建老酒，金華寿生酒，蘇州醇香酒，大連黄酒，山東即墨老酒，吉林長白山葡萄酒，通化葡萄酒，北京桂花酒，民権紅葡萄酒，瀋陽山楂酒，四川渠県紅柑酒，黒竜江一面坂香梅酒，遼寧熊岳苹果酒，広州五加皮，漳州荔枝酒，北京特製北京ビール，上海十四度上海ビール。

第三回“全国評酒会議”は、1979年に旅大市（現在の大連市）で開かれた。18種類の「国家銘酒」が選ばれ、47種類の「国家優質酒」が選ばれた。紙幅に限りがあるので、割愛する。

第四回“全国評酒会議”は、出品の酒が多く、三回に分けて審査を行った。一回目、1983年6月に行われ、ワインと黄酒が選ばれた。二回目は、1984年5月、白酒（焼酎）が選ばれた。三回目は、1985年5月、ビール、果実酒、配合酒が選ばれた。26種類の銘酒（金のメダルを獲得したもの）が選ばれ、その内訳として、ビールは3点、黄酒は2点、ワインは5点、配合酒は3点、白酒は13点である。

また、64種類の「国家優質酒（銀のメダルを獲得したもの）」が選ばれた。その内訳は、ビールは3点、黄酒は5点、ワインは10点、高粱酒類は11点、配合酒は8点、白酒は27点である。第四回の銘酒及び国家優質酒のリストは紙幅の関係で、省略する。

ここ数年、中国の酒の種類が急に増えてきている。また、各地方にも“酒評会議”のような組織があり、地方の銘酒が選ばれているのが現状である。1989年2月11日の上海の『新民晩報（新民夕刊）』によると、中国には、五千以上の酒造メーカーがあり、全国の年間生産量は800万トンを超え、使用された食糧は3000万トンにもものぼる。全国での飲酒者は一億六千万人で、一人当たり年間24キロのアルコールを飲み、月換算すると約2キロのアルコールを飲んでいることになる。中国では宴会に使われた酒のお金は年間2000億を超えている。

中国では「陳酒（長年貯蔵した酒）」はうまい酒とされ、貯蔵する年数が長ければ長いほど高く評価されるのである。日本酒は新鮮さが追求されるというのであるが、だから、古酒が尊ばれるわけである。紹興酒を生産している浙江省には、女の子が出産すると、厳選した紹興酒を瓶に入れて土に埋める習慣がある。そして、女の子が無事に育ち嫁ぐ日を迎えると、その酒を掘り出して婚家への貢ぎ物にする。当然の事ながら土の中で十数年、もしくは二十数年の歳月を経た紹興酒はほとぼしる芳香を放つ「老酒」と呼ばれる銘酒になっている。これは浙江省一帯での習慣ではあるが、娘を育てるように、長い醸造期間をかけて念入りに酒を育てるというのは、中国における酒造りの心を表現している。浙江省の習慣に見られるように、中国人は酒を愛し、それを造ることに精根を傾けていることが窺うことができる。

四年前、筆者の中国の友人が学術会議に出席するため、来日した。帰国する際、筆者は、お土産として日本酒を贈った。友人はとても喜んで持って帰国したのだが、あまりに珍しいものであるので、大事に倉庫に保管した。そして、大事なお客の為にと考えていたらしく、一年以上も保管された。しかし、その大事な日に日本酒を口にし、お酢のような味に変わってしまったので、びっくりしたと手紙で苦情を言われたことが現在も記憶に新しい。

二、人間はなぜ飲酒するのか

なぜ人間は酒を飲むのか？この問題を解くのはかなり難しい。酒を飲む個々人によって実に目的が様々である。中国の北方（寒い地域）や北欧やロシアなどでは、体を暖めるために酒が飲まれることがある。暖房のない社会においてアルコールのこのような効用が求められることがあるだろう。アルコールが入ると、何となく気分が変わる。気持ちがほぐれる、打ち解けたような気分になる。ほのかな酔いのもたらすこのような効果のために、人の会合の演出者としての酒の地位は古くから揺るぎがない。冠婚葬祭、宴会、パーティ、家族団欒は言うに及ばず、酒で商談をまとめることもある。相手の本音を探るのに役に立ち、本音を知り合うことが相互の信頼に繋がるからであろう。会合が盛んに行われる社会ほど、アルコールはたくさん飲まれているとも言える。

また、何もかも忘れてしまいたくなる時がある。酒は、このような時、誠に手軽ではあるが、全面的には気を許してしまえない幫助者となる。人間は、その発達した大脳新皮質のために、精神の明晰を手にしたのだが、対立点が見え過ぎ、悩み疲れ、暗闇と混沌の中に休息を求め、何物かへの陶醉に身を任せたくする一面をも持っている。社会の中での対立、相克や矛盾、そして、個人の中の激しい葛藤や軋轢は、酒による陶醉を求める人の数をも増大させるであろう。

社会の中に内蔵される対立量の総合は、アルコールの消費量と関係があるにちがいない。陶酔や精神の休息は、何もアルコールによってのみ達成されるものではないから、高度な文化、多様な価値観を持つ社会は、その対立をうまく吸収し緩和していくということも考えられる。社会が、将来目指すべき方向を考える上で、このことは大事なこともかもしれない。社会における文化の貧弱性、価値観の画一性は、アルコールの飲まれ方への促進因子となるのではなかろうか。

酒は適量なら健康にも創造力にも非常に有益である。酒の飲む楽しみは適量にあるといつてよい。孔子は「論語」の郷党篇で、「酒無量、不及乱（酒は量無し、乱に及ばず）」と言っている。人間は半酔の境地に達したら、言葉が多くなる。この時の気持ちが最も絶妙で、最も楽しい世界にある。半酔状態は、飲酒者自身がすべての困難を克服する自信を持つようになると同時に賢くなったような気がする。この時、人類は現実と幻想の間にあり、思想の創造力は普段を遙かに越えてしまう。飲酒者は自信や解放感を得ることができる。この時の創造力は日常の仕事に欠かせない知恵の源でもある。

酒を持って、ストレスを解消することができる。中国は早くからこの方法を使っていた。魏（紀元380～534年）の時代の武帝曹操（155～220年）「短歌行」に次のように歌っている。「對酒當歌，人生幾何，譬如朝露，去日苦多，慨當以慷，憂思難忘，何以解憂，唯有杜康」（酒に對してまさに歌うべし、人生はいくばくぞ、たとえば朝露のごとし、去日はなほだ多し、がいてまさに慷をもってすべし、憂思忘れ難し、何を以て憂いを解かん、唯杜康有るのみ）は有名である。「酒を飲んだら大いに歌うべきである。人生は草や木の葉に置く露のように儚いものだ。過ぎ去りし日々、苦しみは多く憤り嘆いても、この深い物思いは消えるものではない。どうすれば、この憂いが晴れるのだろうか、それは只酒を飲むことしかない。」（土井健司1996）酒をもって心の憂いを消したり、ストレスを解消したりする方法は古代人も現代人も同じである。

中根千枝の「酒と社会」（『酒』に所収 東京大学出版会）によると、「酒が社会にとって非常に重要な位置づけを持っている。わたしたちの生活から酒をすっかり取り除いてしまったら、ほとんど重要な社会生活が円滑にできなくなるのではないかと思われる。自分が酒を飲まないから酒がなくても平気だと言う方いるかもしれないが、そういう人たちでも娘が結婚するときに、三三九度の盃をやめてしまってもよい、とは思わないであろう。そういうように、わたしたち個人として酒を飲むか飲まないかにかかわらず、社会においては酒は重要な意味を持っている。」中根千枝が指摘したように、人間は一生の中で酒を飲むか飲まないかにもかかわらず、酒となんらかの係わりをもつ。

さらに、中根千枝は酒の効用を次の四つにわけて論じている。

第一は、日常の飲み物として、第二は、儀式、とくに宗教儀礼に不可欠の要素として、第三は、気分の転換、陶酔を誘うものとして、第四は、人間関係を円滑にする作用を持つものとしてである。

まず、人類はまだお茶、コーヒー、ジュースなどという人工の飲み物を発見していないよう

な未開社会では飲用水として酒を常用している場合が非常に多い。アルコール分の薄い酒を水代わり、茶代わりに飲むところがある。フランス人はワインをそういうふう to 飲むと言われていて、事実、女性や子供までが食事の時に気安く飲む。ワインは、ほとんど酒のうちに数えられていないかのようである。イギリスでも、パブのビールとサンドイッチで昼食を住ませる人がよくある。これも、水代わりの飲み方と言えるだろう。土地の水質が、飲み水としての味、その他の点で良くない場合、酒などの代替品による飲用が普及しやすいことが考えられる。

第二の宗教儀礼と酒の結び付きも非常に古い歴史を持っている。たとえば、インド、エジプト、中国などの古代の文献には、酒は宗教儀礼と結び付いて出てくる。考古学においても、酒は新石器時代にもすでにあつたと言われている。文献に関する限り、少なくとも紀元前四千年～五千年くらいから酒が出ている。そして常用飲料水としてよりも、宗教儀礼に欠くことのできないものとして出てくる。神話の中にも、エジプトのオシリスなど、大国主命などのお酒をつかさどる神様が出てくる。そして、それらは密接に農耕の神様と結び付いていることから、酒は農耕文化と深い関係があることが窺われる。

酒は、神様と人間の媒体として、また、神前で人と人をつなぐという役割を持っている。中国では古代から冠婚葬祭やその他の諸儀礼には必ず酒が出てくる。日本でもお神酒を始め、甲南大学の1, 3号館が完成した1997年4月に竣工式の時もお酒を献上した儀式を行った。多くの宗教儀礼にも酒を使っている。儀式に続く重要な部分として酒宴があり、お酒をみんなで飲むという習慣がある。三三九度の盃は二人を結び付け、それに続く酒宴はその当人二人に繋がる親類縁者を結び付ける。このように酒は人々を結合させる重要な役割を持っている。中国では、祖先の霊を祭るときには必ずお酒を供したという記録が、最も古い時代から現れている。今日でも、船の進水式にシャンペンを振りかけたり、お酒が儀礼の一部として重要な役割を持っている社会では、お酒が第三、第四の役割としても広く用いられているのが常である。

酒は確かに人々に非知性的な効果を与える。すなわち、緊張をほぐし、陶酔をもたらし、また人間関係を円滑にする。いうまでもなく、酒は、恐れ、心配、不安、心のわだかまり、緊張などを和らげる作用を持っている。酒を飲むと気分がよくなったり、夢が大きくなったり、また、相手に容易に甘えられるようになる。常日ごろ気の弱い人の場合は一層その効果があるといえよう。また場合によっては、優越感が増大したり、反対に従属感が増大したりする。この意味で、酒は、欲求不満の解消、親密な関係の増進に大いに役立つのである。社会生活において、制度的に個人の欲求が抑圧される度合いが大きければ大きいほど、また、人間関係の不安定さが存在すればするほど、酒の役割は大きくなるといえよう。

人間関係の調整、欲求不満解消を意図して日本ほど飲む機会の多い社会はあまりないし、また、それは日本のタテ関係（封鎖的集団）における緊張度が他の社会における人間関係に比較して大きいことに密接に関係しているように思われる。

日本の社会はタテ社会なので、下に立つ人は自分の気持ちや意見を自由に表現する機会が少ない。そのため、日本では、一年に多くの酒の席を設ける。新年会、新入生歓迎会、新入社員歓迎会、送別会、親睦会、忘年会などなど。宴席で「無礼講でいこう」というように、下のも

のでも何でも話せる場がつくられる。そして、「酒の上のこと」という特別な機会を設けて、そこでの失言、失態はすべて許される。日本の社会は、酒を飲んだ人に対して、特別に寛容な態度で受け取られているようである。

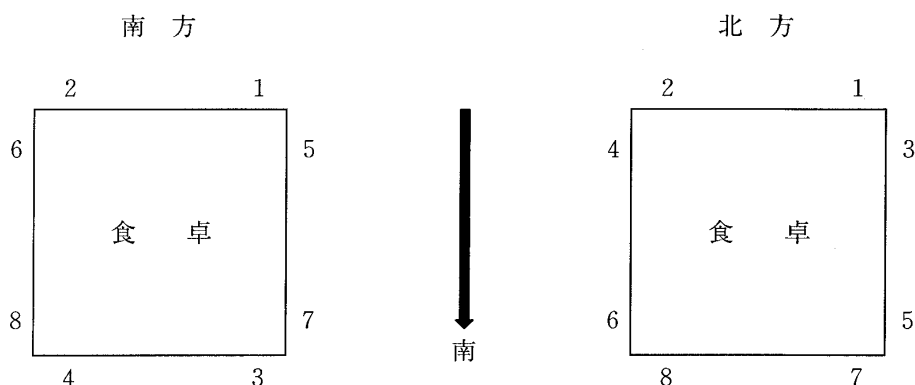
しかし、中国の歴史の英雄は多くが大酒のみであるため、今でも酒を飲むと底無しという人はやはり一目も二目もおかれている。また、酒が飲める人は一種の才能のような感じで、崇拜されたり、羨ましがられたりする。「海量」（酒量が海のように大きい）というのは、非常にほめた言葉になる。中国では、少なくとも、男の場合は酒を飲むのが当然であり、逆に酒が飲めないのは極端に言えば男子として欠陥があるとする通念がある。中国では男子たるものの条件として、酒が飲めなければいけない。しかも、「海量」になることが望ましい。とはいっても、飲んで乱れてはいけない。酒を飲まない人は、日本では真面目な人間と取られる可能性があるが、中国社会では酒を飲まないというのは、ほめたことにはならない。真面目だとも評価されない。だが、酒を大量に飲んでもよいが、度を超えてはいけない。つまり、常軌を逸した行動は絶対に許される事はない。酒に酔うというのは恥ずかしいことで、また、中国人はとても面子（メンツ）にこだわるため、万一酔っぱらっても、普通は酔いが醒めるまで帰宅しない。よほどひどく酔ったときには、友人の家に泊まって、翌日に帰ることもよくある。このため、街では酔って千鳥足になっている「酔漢」はほとんど見かけない。中国のインテリたちは、各個人が自分の酒量をよく知っていて、酔っ払いにならないように注意するのである。また、親しい友人から注意を促され、危なくなると、乱れないうちに、友人がそっと酒席から連れ出すなどということもしばしばある。確かに夜中国の町を歩いていても、酒を飲んで千鳥足の人に遭遇したことはない。これに対して、日本人は、大いに陶然となり、勝手なことを言い合って楽しむのが習慣のようである。週末になったら、大阪の難波、新地、十三などの酒屋が並んでいる街ではよく「酔っぱらい」や「立ち小便」の風景を目にする。

中国人は飲酒の時間や環境を重んじる。例えば、「茶類隠、酒類俠、酒固道広、茶亦徳素」（『中国茶酒辞典』より）。また、飲酒の気持ちと環境も重視する。例えば、「法飲宜舒、放飲宜雅、病飲宜少、愁飲宜酔、春飲宜庭、夏飲宜郊、秋飲宜舟、冬飲宜室、夜飲宜月」。また、「凡酔各有所宜、酔花宜巻」（『中国茶酒辞典』より）。中国には「酒酣以往」ということばがある。つまり酒を人と人との間の虚偽を自然になくし、人間の本性に戻す役割がある。「酒後吐真言」ということばのように「表と裏」の壁が取り外される意味で、現在社会の接待などの場合も必ず酒宴を設ける。いい友達が出会ったら、一緒に酒を飲み、どんな事でも、酒宴で喋る。だれも早く帰りたくないのである。中国人は飲酒の際、にぎやかな雰囲気が好きで、みんな大きな声を出して話す。中国では日本のように未成年者飲酒禁止の法律はない。毎年の旧正月（大みそかや春節）に家族全員が顔を合わせ、一家団欒を囲む時、全員酒を飲むのが慣習になっている。

中国人は一緒に食事をしたり、飲みに行ったりするとき、「割り勘」をするという習慣がない。最近、外国から影響を受けて、「AA制」（割り勘という意味）という言葉ができたが、まだまだ中国社会に公民権をえることは難しい。

酒宴が社交の重要な手段であると考えている中国人は、宴会の席順を重視する。席順は「以東為最尊（坐西面東），其次是南向，再次是北向，最後是西向」である。

南方と北方とも異なるが次ぎのような席順が普通である。



中華料理は一席通常8人で、主賓客が着席してから、はじめて他の席の客も着席できる。主賓客が着席されていないうちに、他の客が着席したら、失礼になる。

宴席では、中国人は必ず「祝酒辞」を行う。「祝酒辞」は古くからはやっていた。殷の時代が始まりであるとされている。客は「祝酒辞」を聞いて、酒を飲む雰囲気づくりをする。これを「助興」（興を添える、席を賑やかにする）という。だから、宴席において、酒を飲むたびに、「健康、平和、繁栄、安着、友人、令夫人などのために」という祝酒辞が飛び交う、また、テーブルの壁を越えて“乾杯”に他のテーブルに行く人もよく目にする。外交の宴会も同じく、宴会が始まる前に、「祝酒辞」を行う。宴会においては、客だけ飲んでいただくようだったら、失礼になるので、「陪客」、「作陪」といって、主人以外の人も積極的に客に勧める。客に十分飲んでいただくのが目的である。男のお客さんは男の「作陪」、女性客だったら、女性の「作陪」を置く。主人は客に酒を勧める場合、「献」と言って、客が飲んだ後、主人に返礼することを「報」あるいは「酢」という。主人が客に勧める時、自分が先に飲み干したことを「酬」という。このような「献、報、酬」の習慣は早くから存在する。現在でもこのような習慣が残っている。例えば「先干為敬」という言葉は、「先に飲み干したら、相手に敬意を表す」という意味で、先に飲み干す。また、いい友達の場合「交杯酒」を飲み、永遠に仲良くするよう願う。「交杯酒」は、(婚礼の時の)夫婦の固めの盃でもある。二つの杯を赤い糸で結び、新郎新婦がその杯を半分飲み、また杯を交換して交互に飲む。これを「交心酒」、「合飲酒」ともいう。

中国では、宴席に料理の置き方も（方向）重視する。例えば、鶏料理は「鶏は貴重な栄養源」だと思い、大事な客だけに、鶏料理でもてなすのである。中国では鶏と言えば、日本の「地鶏」を指すものである。鶏料理は必ず鶏の頭を皿に入れて持ってくる。鶏の頭を主賓客に向け、敬意を表す。この習慣は、昔、貴州省剣江地方に若い夫婦がいて、二人とも大変愛し合い、妻がお産の時、夫が毎日一羽の鶏を潰して、肉は妻に、自分は頭と手羽先と爪とを食べていた。その後、夫が病気になり、妻も毎日鶏を一羽潰して夫に食べさせ、妻も頭と手羽先と爪とを食べていた。子供が大きくなってからも、鶏料理が出る際、夫婦競って鶏の頭と手羽先と

爪とを食べる。父母が鶏の頭と手羽先と爪が好きだと子供は思い込み、両親がなくなった後、いつもお墓に鶏の頭と手羽先と爪とを供していたことが始まりだそうである。

中国人は本当に酒が好きである。喜びの時に、いい気持ちのときに、また心配するときに、悲しむときに、苦しいときに、怒りの時に、誓いを立てる時に、死刑を宣告され、執行される前にも酒を飲む。普通の食事の時の酒飲みは、形式張ったことが取り外され、よくゲームをする。これを「酒令」という。「劃拳」とも言う。「劃拳」は、宴席でのゲームの一種で、拳を打つ。二人がそれぞれ任意の数の指を突き出し、同時に1から10までの数をいい、両方の指の和を当てた方が勝ち、負けた方は酒を飲んだり隠し芸をしたりして興を添える。「劃拳行令」（拳を打って座興をやる）である。次にそのゲームのやり方を少し紹介しよう。

親指は「金」、人差し指は「木」、中指は「土」、薬指は「水」、小指は「火」とする。「金」は「木」を剋し、「木」は「土」を剋し、「土」は「水」を剋し、「水」は「火」をし、「火」は「金」を剋すルールである。「劃拳」のお陰で、中国のレストランはとても賑やかで、まるで日本の野球やサッカー試合のようなところである。双方が片手五本の指を突き出して、勝負を決める。負けた方が一気に飲み干す。

また、漢字のゲームもある。単音節の中国の漢字は一字の場合、すわりが悪いので、多音節で「劃拳」をする。漢数字で始まる成語や故事物語を言って、指の数を当てる。このゲームは一定の知識や韻律が要求されるので、結構難しい。ただ単に数を当てることではなく、相手の出す数を観察して、自分が敏捷に対処する頭の訓練もしなければならない。例えば、一は、「一視同仁（すべてのものを平等に見ること）」、二は、「兩人成双（二人は対になる）」、三は、「三百六十行、行行出壮元（いろいろな職業、数の多くの職業、どんな職業でも優れた人物は出る者だ。「壮元」は、昔科挙の試験で“進士”の首席合格者。現在では、優秀な人物の譬えになっている。）」、四は、「四面楚歌（敵に囲まれて孤立している譬え、語源は、楚の項羽が漢の軍隊に囲まれたとき、漢の軍隊が周りで楚の歌を歌ったので、楚の民が漢にくだったのかと驚いたという故事から）」、五は、「五朵金花（五人の美女兄弟）」、六は、「六親不認（父、母、兄、弟、妻、子転じて広く親戚一般を指す。親戚とも親戚付き合いをしないほど義理人情を解さないこと、または親戚に対しても私情を挟まないほど公平無私であること）」、七は、「七竅生煙（人間の顔に七つの穴、目、耳、鼻、口の総称、目・耳・鼻・口から煙が出る。憤慨・立腹するさま）」、八は、「八仙過海、各顯神通（おのおのの独自のやり方がある、各自がそれぞれ腕を振るって競う。語源は、西王母の誕生祝いの帰りに、酒に酔った八仙が海の中の仙女をからかったところ、仙女は怒って海を荒らし、八仙に戦いを挑んだ、八仙は各自の持ち物で戦い、やっと海を渡ることができたという伝説からきたものである）」、九は、「九九歸一（とどのつまり、結局のところ）」、十は、「十全十美（完全無欠である、非の打ち所がない）」である。大きな声を出して、楽しく遊びながら酒を口に運んで行く。

何年か前に連想ゲームの番組があったが、その番組に筆者がくぎづけになった。中国には「射覆」という連想ゲームのようなものがあり、例えば、「酒」を連想させるとき、「春」を言う。あるいは「醬」を言って、「春酒」、「酒醬」を当てもらう。また、「板」を連想してもらう

ために、「翻」あるいは、「橋」を言って、「翻板」(複製品)、「板橋」(板橋)を当てもらう。さらに、「白」、「濤」を連想してもらう時、「松」を言って、「白松」、「松濤」を当てもらう。この連想ゲームはかなり難しく、ゲームの参加者は同じ知的なレベルの高い者でなければ成立が不可能である。この連想ゲームの楽しみは、自然の設定と連想の巧みにある。もちろん博学も必要であることは忘れてはいけない。

上記のように酒は様々な目的に使われ、また、様々な楽しみ方もある。

三、酒と料理

中華料理は恐らく世界中の人々から最高の賞賛を受けるものであろう。世界中の隅々に中華料理がある。人のいる所に中華料理があると言っても過言ではないだろう。よい料理がある所に、それに最もよく合う最高の酒を持つのが普通である。また、その逆も成り立つのが一般的な通則である。料理が先か、酒が先かは別として、必ず両者のバランスの取れた状態が見られるのが常である。中国は優れた食文化に相応しい独特の優れた酒を持っているのである。蒸留酒には「白酒」があり、醸造酒には「黄酒」(紹興酒)がある。日本では蒸留酒で有名な場所は九州(南部)であるが、中国では中原、北方に優勢である。例えば、東北、河北、山西、陝西、貴州、四川などの高地、畑作地帯であり、白酒の原料は高粱、麦、黍、粟、豆などの雑穀が主体で、これらの地域では白酒に使われる原料が生産されている。一方、中部から南部の米作地帯では醸造酒が優勢である。醸造酒の原料は米である。原料としての米は日本酒と同じであるが、紹興酒に使われているのはもち米である。

中国人にとって、白酒と食事との関係は極めて密接である。最近では若い人達を中心にビールが好まれ、その需要もどんどん伸びているが、しかし、何と言っても、中華料理は黄酒と白酒に大変よく合うものであるから、依然として食事の時は、これらの酒がよく飲まれている。

周知のように、中華料理は油を多く使用する。また、中華料理では、どんな材料でもまず火を通すことが基本であり、炒めること、揚げることが最初に行われるのであるから、そのためには油は不可欠なのである。中でも豚脂(ラード)などは味のある油として重宝され、半固体のラードは料理店はもちろん、家庭の台所にも欠かせない必需品である。食卓にそれだけの油を多く使って仕上げる料理であるから、味や香りが穏やかでおとなしい酒であると、油の濃厚な味に蹴飛ばされ、まったく料理と酒との相性というものが失われてしまう。例えば、ウィスキーと刺し身、日本酒とビーフシチューが似合わないと言った感じと同じであり、酒が料理を、料理が酒を互いに生かしあっていないことになるのである。ところが、やはり中国の文化というものは歴史と伝統という礎の上に築かれたものであるから、食の文化にもおのずと奥の深い「極意」といったような根っこが張りめぐらされてきていた。「医食同源」といった養生の食の思想もその一つであり、また、油料理に負けない酒を編み出してきたのも、その例なのである。黄酒の代表的なものは紹興酒で、日本の中華料理店に行けば、どこでも飲むことができる。この酒を多くの日本人は「老酒」と呼んでいる。紹興酒は、油料理に負けないしっかりした香りと味を持っている。

中国酒が油濃い中華料理に合う秘密は酸度が高いことにある。そのうえ、奥深い熟成香が油の濃厚な味と非常によく似合うのである。酸味が重要で、例えば、紹興酒の場合、酸度は6～7ミリリットルである。これは日本酒の酸度である1.5ミリリットルより実に四倍以上高いことになる。日本の中華料理店で、紹興酒に氷砂糖を入れて、せっかくの酸味を甘味に変えて飲んでいる人をよく見かけるが、あの飲酒法はまったくの間違いである。せっかくのすばらしい黄酒の酸味を台なしにするばかりか、おいしい中華料理との相性もなくしてしまうのである。ちなみに、白酒は酸味はない。

白酒はアルコール度数の高い酒であり、市販されている白酒のアルコール分の平均は55%ぐらいであり、それにしても55%はアルコール分であることになる。こんなよい酒をガブガブ飲んでいたら、いくら白酒に慣れている中国人とはいえ、胃や肝臓はやられてしまう。ところが、中国人が食事をしながら白酒を飲む際には、例外なく小さな盃でチビリチビリと飲んでいる。少しずつ口に入れて味わっているのである。中国人は空腹で酒を飲まない、また、交ぜて酒も飲まないのである。ちょっと食事を取ってから、「乾杯！」に移るのである。「乾杯！」などと言って、一気に飲む場合はもちろんあるが、毎回一気に飲むことはまずないであろう。日ごろゆっくり飲むのが常識である。

小さな盃でチビリチビリ飲むのは、当然飲み過ぎないように酔いの調節という働きもあるが、実は口の中の油を流し去るように飲んでいるのである。すなわち、濃度の高いアルコールは油の溶剤のようなものであり、油の多い中華料理を口に入れると、口の中は油だらけになるので、そこにアルコール度数の高い白酒を入れてやると、油はアルコールに溶けて流れていくから、口は再びさっぱりし、次ぎに口に入れる料理はまた新鮮な味わいになるわけである。

また、中華料理に使われている肉類はほとんど豚肉である。中国の豚の消費量と生産量は世界一である。統計によると、中国の豚の飼育数は約四億頭で、これは全世界の総飼育数の約40%に当たる。ちなみに、第二位は旧ソ連の7400万頭、第三位はアメリカの6700万頭である。中華料理は、炒めて食べ、煮て食べ、焼いて食べ、蒸して食べるというように、豚肉抜きにしては成り立たない。豚肉は脂肪が多く含まれているので、火のように、燃えるように熱い酒が一番合う。油まみれになった口を綺麗にするのは、白酒が一番効果的である。なぜなら、白酒は固体発酵によって作られて、固体発酵特有の強烈な匂いを持っていて、料理の様々な味や匂いを瞬間的に消すことができるからである。口の中の油を流し去ると、その口の中と鼻孔には固体発酵特有な匂いが残されて、一区切りをつけさせてくれる。そして、また、料理を口に入れると、まったく新鮮な感覚として新たな美味が湧き出るのである。このようにして、中国の食の文化といったものから固体発酵を見ると、そこから生まれる酒というものは実に料理とのかねあいがうまくできていて、改めて中国文化の深さというものが分かるのである。

中国人は非常に客好きで、特に遠方からはるばるやってきた客に会ったり、長い間会っていなかった古い友達に再び出会った時にはとりわけ喜ぶ。客を自分の家に招待するのは、主人が客に対する敬意である。だから、よい友人なら必ず家に招待するのである。家に招待したら、好んで自らの手料理で客をもてなす。こうしないと、客に我が家に戻ったような気分させる

ことができないからである。あまり裕福でない家であっても、客をもてなす時には、絶対にけちなことはしない。できるかぎり料理を多く作る。食事のときには主人は絶えず、客に酒を注いだり、料理を取り分けてやらなければならない。こうすることによって、客に対する歓迎の気持ちを十分に表すことができるのである。

客としては、料理を全部奇麗に食べてしまわないで、どの料理も少しずつ残した方がよい。きれいさっぱりと食べてしまうのは主人の作った料理が少なすぎて、客に対する熱意が十分ではないと言っているようなもので、しかも主人があまりにもけちに見える。これでは主人に「顔をつぶされた」と思わせてしまうわけである。

家で客を招待するとき、料理は勿論のことで、うまい酒を用意しなければならない。酒は料理より重要である。「今日は、料理はあまり作っていないが、酒はたっぷりあるから、とことん飲んでください」ということばをよく耳にするのである。また、日本ではまずスープを持ってくるが、中国では酒が飲み終わらないうちにスープやご飯を持ってくるのは失礼なことで、これは客に早く飲んでしまうよう催促したり、これ以上飲ませたくないという意思表示なのである。

味覚の満足などの程度重視することも、飲酒に関係がある。豊かな農産物、畜産物、水産物は、美味な料理の案出を促し、そういう所では、味覚も発達する。食べる楽しみを重視する風習や文化においては、よい酒、うまい酒を造るための技術もおのずから深く追求されている。美食と美酒とは、手を携えて発達するもののようである。酒自身の風味、香りの鑑賞は、美味な料理のそれに劣らず、まぎれもない一つの高度な文化でさえある。

参 考 文 献

- | | | |
|----------------------|--------------------------------|------------------------|
| 1. 中国酒 | 黒竜江商学院・北京市糖業煙酒公司編
中国財政經濟出版社 | |
| 2. 中国人与酒 | 夏 家 峻著 | 中国商業出版社 1988年 7 月 |
| 3. 中国酒文化和中国名酒 | 中国食品出版社編印 | |
| 4. 中国名酒志 | 曾 縦 野著 | 中国旅游出版社 1980年10月 |
| 5. 古今酒事 | 胡 山 源編 | 上海世界書局 1939年 |
| 6. 酒・さけ事典 | 山 本 祥 一 朗 | 大修館書店 1988年12月20日 |
| 7. 酒と健康 | 高 須 俊 明 | 岩 波 新 書 1987年11月30日 |
| 8. 酒の科学 | 野 尾 正 昭 | 講 談 社 1996年 5 月20日 |
| 9. 銘酒誕生白酒と焼酎 | 小 泉 武 夫 | 講談社現代新書 1996年 7 月20日 |
| 10. 酒の話 | 小 泉 武 夫 | 講談社現代新書 1982年12月20日 |
| 11. 日本中国酒紀行 | 土 井 健 司 | 白 帝 社 1996年 2 月19日 |
| 12. 酒と社会『酒』に所収 | 中 根 千 枝 | 東京大学出版会 1991年 7 月 4 日 |
| 13. 禁酒法 | 岡 本 勝 | 講談社現代新書 1996年 1 月20日 |
| 14. 日本酒 | 秋 山 裕 一 | 岩 波 新 書 1994年 7 月 5 日 |
| 15. ビールを愉しむ | 上 原 誠 一 郎 | ち く ま 新 書 1997年 6 月20日 |
| 16. 人はこうして美味の食を手に入れた | 小 泉 武 夫 | 河 出 夢 新 書 1996年 9 月20日 |